



حساسیت تاریخچه نسبت به سایر روشهای تشخیص آزمایشگاهی در شناسایی و تشخیص بیماریهای ویروسی، باکتریایی، قارچی، انگلی و محیطی از دیدگاه کارشناسان مشاغل دامپزشکی

یاوری ح.^{۱*}، طاهری میرقائد ع.^۲، جاهدی نیا م.^۱، شریفان م.^۱، هراتی م.^۱

۱_ اداره کل دامپزشکی خراسان شمالی ۲_ گروه بهداشت و بیماریهای آبزبان دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران

پست الکترونیکی نویسنده مسئول: yavarihs@gmail.com

مقدمه و هدف: تشخیص صحیح و دقیق عامل بیماری یکی از مهمترین درخواستهای ارباب رجوع از کلینیسینها می باشد که در این راستا اهمیت تستهای آزمایشگاهی در هر برنامه تشخیصی، مراقبتی و کنترلی بر کسی پوشیده نیست. به گونه ای که آزمایشگاههای تشخیص دامپزشکی را ستون فقرات برنامه های کنترل بیماری ها می دانند. که این مهم زمانی به تشخیص دقیق می انجامد که همراه نمونه ارسالی به آزمایشگاه فرم ثبت دقیق تاریخچه آن نیز به آزمایشگاه یا بخش مربوطه ارسال گردد. بر همین اساس هدف از این مطالعه الف) نگرش کارشناسان دخیل در امر دامپزشکی به تاریخچه در تشخیص بیماریها ب) تعیین میزان حساسیت تاریخچه نسبت به سایر روشهای تشخیصی از قبیل میکروسکوپ الکترونی، سرولوژی، کشت میکروبی، جستجوی ژن... از دیدگاه همان کارشناسان در روند تشخیص می باشد.

مواد و روش کار: این پژوهش در قالب یک مطالعه توصیفی-مقطعی انجام شد. بر اساس اهداف این مطالعه یک پرسشنامه یک صفحه ای در قالب جدولی با محتوای این سئوالات طراحی و بین شرکت کنندگان پخش گردید: در صورتی که بخواهید حساسیت روشهای تشخیصی (تاریخچه، ماکروسکوپی، میکروسکوپ نوری، میکروسکوپ الکترونی، پاتولوژی، سرولوژی، سم شناسی، کشت میکروبی و پی سی آر) در تشخیص بیماری های (ویروسی، باکتریایی/قارچی، انگلی و محیطی) ذکر شده در جدول (ستون ها روش تشخیص و ردیف ها نوع بیماری) را نشان دهید، لطفا علامت مد نظر شامل: بدون حساسیت (-)، حساسیت کم (+)، حساسیت متوسط (++) و حساسیت زیاد (+++) را انتخاب و خانه های خالی جدول را تکمیل نمایید. پس از تکمیل فرم ها، داده ها با استفاده از نرم افزار SPSS ویرایش ۱۵ به وسیله آزمون مقایسه چند جامعه (ANOVA) و آزمون توکی مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفتند.

یافته ها: در مجموع ۴۲ شرکت کننده شامل ۲۷ دکتر دامپزشک ۱۰ نفر لیسانس علوم دامپزشکی و ۵ نفر با مدرک فوق دیپلم پرسشنامه تحقیقاتی مطالعه را به طور کامل تکمیل نمودند. نتایج بدست آمده نشان داد که میانگین حساسیت تاریخچه در تشخیص تمام بیماریها نسبت به سایر روشهای تشخیصی بیشتر بود. البته به تفکیک در تشخیص بیماری ویروسی، باکتریایی/قارچی، انگلی و محیطی به ترتیب حساسترین روش PCR، کشت میکروبی، میکروسکوپ نوری و تاریخچه تعیین گردید ($P > 0.05$).

نتایج و بحث: با وجود اینکه غریب به اتفاق پاسخ دهندگان تاریخچه را به عنوان مهمترین روش در تشخیص تمام بیماریها انتخاب نمودند، ولی در مطالعه میدانی و گزارشات تلفنی اخذ شده از آزمایشگاه ها مهمترین ابزار این روش که مستند سازی و ثبت وقایع می باشد به طور عملی انجام نمیگردد و در اکثر مواقع فقط نمونه بدون تکمیل برگه ارسال نمونه به آزمایشگاه ها ارسال می گردد. با نتایج بدست آمده از این تحقیق پیشنهاد می گردد: کلاسهای آموزشی و باز آموزی در خصوص نحوه استفاده از تاریخچه و روشهای نوین در تشخیص بیماریها در دستور کار دستگاه های مسئول قرار گیرد.

واژه های کلیدی: تاریخچه، تست آزمایشگاهی، نگرش، حساسیت، پرسشنامه

تاثیر خوراکی عصاره ژل آلوئه ورا بر مهار اکسیداسیون فیله مرغهای گوشتی در حالت انجماد

اشکان جبلی جوان^{۱*}، مرتضی صابری^۱، هیدخت رضاییان^۱، نرگس نجابت^۱، مریم علی بیگی^۱

۱_ دانشکده دامپزشکی، دانشگاه سمنان، سمنان- ایران

پست الکترونیکی نویسنده مسئول: jebellija@profs.semnan.ac.ir

مقدمه و هدف: در راستای ارتقاء ماندگاری اکسیداتیو محصولات گوشتی، استفاده از فرم خوراکی افزودنی های طبیعی به خصوص با منشاء گیاهی در حال افزایش می باشد. این مطالعه به منظور ارزیابی تاثیر خوراکی عصاره ژل آلوئه ورا بر اکسیداسیون فیله سینه مرغهای گوشتی در مدت نگهداری به حالت منجمد طراحی شد.

مواد و روش کار: بدین منظور ۱۸ جوجه یک روزه گوشتی در سه گروه شامل گروه دریافت کننده رژیم غذایی پایه به عنوان کنترل و دو گروه تیمار با دریافت ۱۰۰ و ۳۰۰ میلی گرم عصاره متانولی ژل آلوئه ورا به ازای هر کیلوگرم از جیره گروه بندی شدند و به مدت ۶ هفته با این برنامه غذایی تغذیه شدند. بعد از گذر از این دوره پرورش جوجه ها ذبح و خونگیری شده و فیله های سینه آنها به مدت ۶ ماه در ۲۰- درجه سانتیگراد نگهداری شد. در بازه های زمانی ۱، ۳، ۶ ماه نگهداری در حالت انجماد میزان اکسیداسیون فیله ها با آزمون TBARS سنجیده شد.

نتایج و بحث: نتایج نشان داد که جیره حاوی ۳۰۰ میلی گرم عصاره متانولی ژل آلوئه ورا با اخذ پارامتر TBARS ۱۵/۶ میکروگرم در کیلوگرم در مقایسه با گروه کنترل (۱۷۳/۳ میکروگرم در کیلوگرم) در روز نهایی آزمایش توانست به صورت معنادار پراکسیداسیون چربی را در گوشت سینه مرغها به تاخیر بیندازد ($P < 0.05$). بنابراین، افزودن این عصاره در جیره مرغهای گوشتی به خوبی می تواند کیفیت و زمان ماندگاری گوشت استحصالی از این مرغها را در حالت نگهداری به صورت منجمد افزایش دهد.

واژه های کلیدی: تاثیر خوراکی، ژل آلوئه ورا، عصاره متانولی، اکسیداسیون، سینه مرغهای گوشتی